

Generalità		Piddiato
Presentazione	<p><b>Piddiato</b> Formaggio grasso, fresco, semistagionato, o stagionato, a pasta semidura e filata, di latte ovino intero e crudo proveniente da pecore di razza <i>Valle del Belice</i> stanziate nel territorio di alcuni comuni della provincia di Trapani. Viene prodotto da febbraio a ottobre, da privati e operatori caseari, con un procedimento tradizionale. È un formaggio nato anticamente come “recupero dei pecorini non ben riusciti” che venivano opportunamente rilavorati e successivamente commercializzati: da qui il nome Piddiato (<i>impastato</i>), dovuto a questa doppia lavorazione. Oggi, con una tecnica analoga a quella antica, partendo però dal latte, si ottiene una forma cilindrica molto ribassata, di dimensioni variabili, a facce convesse, scalzo arrotondato e peso di 1,0÷5,0 Kg: una sorta di focaccia a pasta filata con gli aromi tipici dei pascoli siciliani. Il formaggio generalmente si consuma fresco (e a questa tipologia si riferiscono le caratteristiche organolettiche di seguito descritte), ma può stagionare anche fino a un anno assumendo caratteristiche ben diverse. La crosta è assente e il formaggio si presenta con superficie esterna morbida, elastica, di colore bianco; la pasta è altrettanto morbida, elastica e di colore bianco, senza occhiature; il sapore è dolce e delicato, poco salato; l'odore/aroma, di intensità e persistenza basse-medio-basse, è prevalentemente di lattico cotto (latte cotto, burro fuso), con qualche riconoscimento vegetale (erba, fieno) e animale (vello di pecora). È un formaggio storicamente “da tavola”, utilizzato come aperitivo condito con olio EVO e pepe macinato, o abbinato a fresche insalate a foglia, ma anche in cucina, come ingrediente di molte ricette siciliane “calde” che richiedano un piatto “filante” (crostoni, paste, verdure gratinate, carni ripiene, ...), o in ricette “gourmet” di nuova creazione. Predilige vini bianchi giovani di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Provincia di <b>Trapani</b> : intero territorio dei comuni di Calatafimi, Petrosino, Marsala, Partanna, Salemi, Santa Ninfa, Vita, Castelvetrano, Custonaci, San Vito lo Capo, Castellammare del Golfo
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo di tipo brado, o semilibero Pecore di razza <i>Valle del Belice</i> , allevate nel territorio
	Alimentazione	Pascoli naturali ricchi di essenze spontanee, ma anche pascoli coltivati, con eventuale integrazione in stalla di foraggi e di concentrati in quantità variabile con la stagione foraggera
Storia	<p>È un formaggio nato anticamente come “recupero” dei pecorini non ben riusciti che venivano rilavorati e successivamente commercializzati. Da qui il nome Piddiato (<i>impastato</i>), dovuto a questa doppia lavorazione. Oggi, con una tecnica analoga a quella antica, partendo però dal latte, si ottiene una forma cilindrica ribassata, una sorta di focaccia a pasta filata dagli aromi tipici dei pascoli siciliani</p> <p><b>Materiali e attrezzature specifiche utilizzati:</b> La <i>tina</i> di legno in cui si raccoglie il latte, il bastone di legno (<i>rotula</i>) con cui si rompe la cagliata, il graticcio di canne su cui si mette a riposare la pasta (<i>cannara</i>), il mastello di legno dove viene fatta la filatura (<i>piddiaturo</i>) e infine le fiscelle di giunco o più spesso di plastica che danno al formaggio la forma tipica. Ovviamente non manca la caldaia di rame stagnato o di acciaio scaldata con fuoco diretto a legna o più spesso a gas</p> <p><b>Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b> I locali di lavorazione e di conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata, viene ottenuto rispettando le tecniche tradizionali ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni in maniera omogenea come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' “<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>” (Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, su <a href="http://politicheagricole.it">politicheagricole.it</a>.)</p>	

Descrizione		Piddiato
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco (talvolta può essere stagionato fino a 12 mesi)
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico molto ribassato (una specie di bassa "focaccia")
	Dimensioni (cm)	variabili
Peso	Kg	1,0-5,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia (superficie)
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	n.a.
	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Elastica
Odore / Aroma	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
	Intensità e Persistenza	Basse ÷ Medio-basse
Sapore	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso), con qualche riconoscimento Vegetale (erba, fieno) e Animale (vello di pecora)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, Poco salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, leggermente Elastica o Mantecata, Globosa, poco Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Piddiato
Utilizzo	In tavola	È un formaggio "da tavola", utilizzato come aperitivo condito con olio EVO e pepe macinato, o abbinato a fresche insalate a foglia
	In cucina	In cucina figura come ingrediente di molte ricette siciliane "calde" che richiedano un piatto "filante" (crostoni, paste, verdure gratinate, carni ripiene, ...), o in ricette "gourmet" di nuova creazione
Abbinamenti	Vino	Predilige vini bianchi giovani di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Piddiato
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento estensivo di tipo brado, o semi-libero			
	Munte	1 o 2 munte/giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
	<b>Coagulazione</b>	Preparazione	Il latte, filtrato e portato alla temperatura di coagulazione, viene immesso nella caldaia e gli si aggiunge il caglio		
Temperatura		36 °C			
Tempo		30÷40 minuti			
Tipo di caglio		Agnello, in pasta (80 g/hl di latte)			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la <i>rotula</i> (bastone in legno con una piccola ruota – sempre di legno - a un'estremità) fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> Dopo un riposo di alcuni minuti, il coagulo si deposita sul fondo della caldaia facendo affiorare così il siero del latte (che verrà utilizzato per produrre la Ricotta)			
<b>Acidificazione</b>	Manualmente si estrae il coagulo dalla caldaia e lo si pone su tavoli di legno, dove rimane ad acidificare <i>naturalmente</i> fino al giorno successivo				
<b>Filatura</b>	Raggiunto il giusto grado di acidità, la pasta ( <i>tuma</i> ) viene tagliata a fette abbastanza sottili che vengono messe in un mastello di legno ( <i>piddiaturi</i> ) dove, aggiungendo scotta a 80÷85 °C (rimasta dalla lavorazione della Ricotta) o acqua calda bollente, se ne effettua manualmente la filatura comprimendola e stirandola ripetutamente, aiutandosi con un bastone di legno, fino ad ottenere una massa omogenea Raggiunto il giusto livello di filatura e una volta strizzata in modo da espellere il siero, la pasta filata viene mantenuta nella <i>tina</i> , immersa nel liquido caldo				
<b>Formatura Salatura</b>	Dalla massa di pasta filata vengono prelevati tanti pezzi, ognuno del peso desiderato, che vengono via via lavorati con le mani fino a formare tante forme ovoidali, ben sigillate e mozzate dalle mani esperte del casaro per impedire l'ingresso all'aria (l' <i>accupatina</i> , una tecnica che si tramanda da secoli), che vengono messe nelle apposite fiscelle dove prendono la tradizionale forma Il giorno successivo le forme vengono immerse in una salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura e della stagionatura decisa: 12 ore/Kg per un prodotto da consumare fresco, 24 ore/Kg per un prodotto da stagionare Dopo la salatura, le forme vengono avviate alla maturazione/stagionatura				
<b>Maturazione, Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 20 giorni + 12 mesi			
	<b>°C - UR%</b>	In cantine o locali freschi e ventilati			